

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Frigorífico Profissional Inox 350L Porta Reversível 600x650x1770mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCOO350SDSS	Modelo:	COO350SDSS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 650 x 1730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	COO350SDSS
Marca	CLIMA
Aplicação	Snack
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão

Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Frigorífico

Descricao Resumida

Frigorífico profissional em aço inox com 350L, porta reversível e pés reguláveis. Ideal para conservação de alimentos, mantendo frescura e segurança.

Descricao Completa

Este frigorífico profissional em aço inoxidável é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de armazenamento. Concebido para ambientes dinâmicos como restaurantes e cozinhas industriais, este equipamento assegura a conservação de alimentos frescos com a máxima eficiência, integrando-se perfeitamente em qualquer layout de cozinha.

Frigorífico profissional inox — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

- **Flexibilidade de Instalação:** Com portas reversíveis e pés ajustáveis em altura, adapta-se facilmente a diferentes espaços e necessidades operacionais.
- **Eficiência Energética:** O isolamento de poliuretano injetado sem CFC e o gás refrigerante ecológico R600a garantem um baixo consumo energético e contribuem para a sustentabilidade do seu negócio.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado com interior em poliestireno termoformado de qualidade alimentar e portas em aço inoxidável, este aparelho foi feito para resistir ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Equipado com termóstato analógico regulável e termómetro digital, permite manter os seus produtos na temperatura ideal, assegurando a segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha profissional, cafetaria, pastelaria ou snack-bar. A sua capacidade de 333 litros e a organização interna com 6 níveis de prateleiras amovíveis permitem um armazenamento eficiente de ingredientes e produtos prontos a consumir. É perfeito para manter os snacks, bebidas e outros alimentos refrigerados, garantindo a sua frescura e prolongando a sua vida útil. A sua construção robusta e design funcional tornam-no adequado para o ritmo exigente da restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	333 litros
Acabamento	Aço inoxidável
Temperatura	+1 / +12 °C
Potência	220 W
Consumo	467 kWh/ano
Classe Energética	C
Dimensões (LxPxA)	600x650x1730 mm
Volume Útil	350 litros
Pés	Reguláveis em altura
Portas	Reversíveis com fecho automático
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC
Refrigeração	Ventilada com descongelação automática
Gás Refrigerante	R600a
Classe Climática	4

Perguntas Frequentes

P: Este frigorífico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para restaurantes, bares, pastelarias, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de um armazenamento refrigerado eficiente e de alta qualidade.

P: Qual é a capacidade real deste equipamento?

R: Este aparelho oferece uma capacidade líquida de 333 litros e um volume útil de 350 litros, permitindo armazenar uma quantidade considerável de produtos.

P: As portas de aço inoxidável são fáceis de limpar?

R: Sim, as portas em aço inoxidável são muito fáceis de limpar e manter, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares profissionais.

P: Este frigorífico consome muita energia?

R: Com classe energética C e um consumo anual de 467 kWh, este refrigerador apresenta uma boa eficiência para a sua categoria, ajudando a controlar os custos operacionais.

P: Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, o termostato analógico regulável permite definir a temperatura entre +1 °C e +12 °C, adaptando-se às necessidades de conservação de diversos produtos.